

| | Montag 16.12. | Dienstag 17.12. | Mittwoch 18.12. | Donnerstag 19.12. | Freitag 20.12. | Samstag 21.12. | Sonntag 22.12. |
|--------------------------|---|---|--|--|--|--|---|
| | Saisonales Tagesangebot sowie reichhaltiges Salatbuffet, diverse Snacks und unsere Produktlinie "handgemacht" von Bernd Ackermann | Saisonales Tagesangebot sowie reichhaltiges Salatbuffet, diverse Snacks und unsere Produktlinie "handgemacht" von Bernd Ackermann | Saisonales Tagesangebot sowie reichhaltiges Salatbuffet, diverse Snacks und unsere Produktlinie "handgemacht" von Bernd Ackermann | Saisonales Tagesangebot sowie reichhaltiges Salatbuffet, diverse Snacks und unsere Produktlinie "handgemacht" von Bernd Ackermann | Saisonales Tagesangebot sowie reichhaltiges Salatbuffet, diverse Snacks und unsere Produktlinie "handgemacht" von Bernd Ackermann | Saisonales Tagesangebot sowie reichhaltiges Salatbuffet, diverse Snacks und unsere Produktlinie "handgemacht" von Bernd Ackermann | Saisonales Tagesangebot sowie reichhaltiges Salatbuffet, diverse Snacks und unsere Produktlinie "handgemacht" von Bernd Ackermann |
| Menü Mediterraneo | Wirzsuppe oder Kopfsalat Poulet Cordon Bleu Zitronenschnitz dazu Tomatenrisotto und glasierte Kefen | Zitronengrassuppe oder Bunter Blattsalatmix mit Mais Rindgeschnetzeltes Stroganoff dazu Kartoffelpüree und Kohlrabiwürfel mit Schnittlauch Apfelkompott | Kartoffel - Zucchettisuppe oder Zuckerhutsalat Gebratenes Saiblingsfilet an Limonensauce dazu Tagliatelle und buntes Ofengemüse | Linsensuppe oder Saisonsalat mit Kabis & Karotten Rindsfleischvogel mit Senfsauce dazu Schupfnudeln und glasierte Pastinaken Zimt Panna Cotta mit Zwetschgenkompott | Kürbissuppe oder Lollo Bionda Salat Seelachsfilet mit Kräuterkruste an Oreganosauce dazu Fregola Sarda und mediterranes Gemüseragout | Blumenkohlsuppe oder Royalsalatomischung Lammrücken Medaillon an Kräuterbutterjus dazu Pommes Duchesse und buntes Wintergemüse | Süsskartoffelsuppe oder Endiviensalat Kalbsvoressen in Schmorsauce dazu Eier Knöpfli und Vichy-Karotten Schwedentorte |
| Menü Vegan | Wirzsuppe oder Kopfsalat Linsen Krokette mit Gurken - Raita Dip dazu indisches Tomaten- Auberginen Ragout und gebackene Kartoffeln | Zitronengrassuppe oder Bunter Blattsalatmix mit Mais Kichererbsen Medaillons an würziger Tandoorisauce dazu Cous Cous und Ratatouille Apfelkompott | Kartoffel - Zucchettisuppe oder Zuckerhutsalat Gebackene Hirsetaler dazu indisches Tomaten Chutney Kurkuma - Bulgur mit Mangold und Zucchini | Linsensuppe oder Saisonsalat mit Kabis & Karotten Soja Medaillon mit Champignonrahmsauce dazu Bouillon Kartoffeln und grüne Erbsen Zimt Panna Cotta mit Zwetschgenkompott | Kürbissuppe oder Lollo Bionda Salat Gyoza Dumplings mit Gemüsefüllung dazu Hoisin Sesam Dip marinierte Glasnudeln und Wok Gemüse | Blumenkohlsuppe oder Royalsalatomischung Gemüse Medaillon mit Eierschwämmisauce dazu Petersilienkartoffeln und Randenstäbli | Süsskartoffelsuppe oder Endiviensalat Veganes Kebab Geschnetzeltes mit Tzaziki Dip dazu Süsskartoffeln und Peperoni Schwedentorte |

Öffnungszeiten
Mo-Fr 07.30 - 17.00 Uhr
Sa-So 10.00 - 16.30 Uhr

Wir freuen uns auf Sie
Ihr EPI Park Team

Zusätzlich halten wir täglich als saisonales Tagesangebot das Menü Typico für Sie bereit.
Im Menüpreis ist jeweils ein Tagessalat oder eine Tagessuppe enthalten.
Jeden Dienstag, Donnerstag und Sonntag ist im Menü unser Tagesdessert inbegriffen.
Das Mittagessen geniessen Sie jeweils zwischen 11:30 und 13:30 Uhr

Menüpreise
Mediterraneo 19.00 CHF
Vegan 16.50 CHF
Typico 16.50 CHF
intern Spezialkonditionen
www.epi-park.ch



Deklaration